



Nadeszła era domowego burgera!

data aktualizacji: 2015.01.16



Buła&Burger rozpoczął działalność w Rezydencji Spichlerz przy ulicy Sobieskiego 14 w Ławie zaledwie kilka tygodni temu, a już zbiera bardzo pozytywne recenzje zadowolonych klientów. To pierwszy lokal w naszym mieście serwujący burgery zgodne z ideą Slow Food.

Buła&Burger wpisuje się w zyskujący coraz większą popularność na całym świecie trend Slow Food, którego filozofia polega na nieśpiesznym celebrowaniu i czerpaniu przyjemności z naturalnego, pochodzącego ze zrównoważonych źródeł, wysokiej jakości jedzenia. Skąd właśnie taki pomysł?

- Podobnie jak w wielu innych miastach, w Ławie wszechobecne są kebabry, a o dobrego burgera trudno. Dlatego uznałem, że istnieje zapotrzebowanie na tego typu lokal - mówi właściciel. - Nie mamy tu żadnych mrożonek, wszystko jest świeże i robione na miejscu.

Specjalnością i znakiem rozpoznawczym lokalu są amerykańskie przysmaki: burgery i frytki w domowym wydaniu zgodnym z ideą Slow Food. W każdej chrupiącej, wypiekanej na miejscu bułce znajdziecie solidną porcję świeżej wołowiny (150g), smażonej, gdy składane jest zamówienie - nigdy wcześniej. Do tego szeroki wybór własnych sosów, kanapki i sałatki, 10% zniżki dla uczniów i

studentów, a także karta stałego klienta, dzięki której dziewiąty burger otrzymujemy na koszt firmy.

Żeby zjeść pysznego burgera, trzeba wydać około 15 złotych. Lokal jest czynny w godzinach od 11 do 22. Dostępna jest również opcja dostawy do domu.

Galeria: <https://www.infoilawa.pl/galerie/test,21>

Tekst sponsorowany.

Źródło: <https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/50970-nadeszla-era-domowego-burgera>